

P

19/9/29 (Item 13 from file: 51)  
DIALOG(R) File 51:Food Sci.&Tech.Abs  
(c) 2003 FSTA IFIS Publishing. All rts. reserv.

00119894 76-09-g0613 SUBFILE: FSTA  
Process for the preparation and the preservation in tins or by deep  
**freezing** of a fish, shellfish, crustacean, or meat **souffle.**)  
Raynaud, H.  
PATENT CO.: French Patent Application 1975  
PATENT NO.: 2 263 706  
DOCUMENT TYPE: Patent  
LANGUAGE: French  
The fish or meat ingredient is mixed with an equal amount of butter and  
eggs and half the amount of fresh cream, salt and spices. The product is  
either packaged in tins, and is sterilized by passing the latter through a  
salamander oven prior to sealing, or placed in moulds, cooked in an oven,  
removed from the moulds, packaged and deep frozen. (W&Co)  
DESCRIPTORS: Fish products--fish products, preparation of, Patent, France  
; Meat products--preparation of meat products, Patent, France  
SECTION HEADINGS: Commodity technologies-General (SC=g)

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication :  
(A n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction).

**2 263 706**

A1

**DEMANDE  
DE BREVET D'INVENTION**

(21)

**N° 74 08102**

(54) Procédé pour la fabrication et la conservation en boîte ou la surgélation, d'un soufflé  
de poisson, de coquillage, de crustacés ou de viande.

(51) Classification internationale (Int. Cl.?) A 23 L 1/32; B 65 B 55/02.

(22) Date de dépôt ..... 11 mars 1974, à 11 h 34 mn.

(33) (32) (31) Priorité revendiquée :

(41) Date de la mise à la disposition du  
public de la demande ..... B.O.P.I. — «Listes» n. 41 du 10-10-1975.

(71) Déposant : RAYNAUD Henri, 16, rue de la Digue, 78600 Maisons-Laffitte.

(72) Invention de : Henri Raynaud.

(73) Titulaire : *Idem* (71)

(74) Mandataire :

D

Vente des fascicules à l'IMPRIMERIE NATIONALE, 27, rue de la Convention — 75732 PARIS CEDEX 15

La présente invention consiste à conserver par stérilisation ou surgélation, un soufflé de poisson, de coquillage, de crustacés ou de viande.

Actuellement la fabrication d'un soufflé consiste à préparer une sauce Mornay (béchamel liée aux jaunes d'oeufs), dans laquelle on incorpore cuit et haché finement l'ingrédient de base (poisson, coquillage, crustacés, viande), après refroidissement on ajoute des blancs d'oeufs battus en neige, cette dernière opération ne peut se faire qu'au dernier moment car la mise au four doit être immédiate et sa consommation doit se faire dès sa sortie du four, car il "tombe" rapidement. Il est évident que ce mode de préparation ne permet pas sa mise en boîte ou sa surgélation et présente l'inconvénient d'avoir à terminer ce plat à la dernière minute.

La fabrication et le procédé de conservation de cette invention, permettent de réaliser un soufflé en le mettant seulement dans un four quelques minutes.

Le procédé objet de cette invention consiste à travailler un poids égal de poisson, de coquillage, de crustacés ou de viande crus, de beurre, d'oeufs entiers plus les jaunes du même nombre d'oeufs entiers, la moitié du poids de l'ingrédient de base de crème fraîche, du sel, du poivre, des épices. Le mélange de ces ingrédients doit se faire très rapidement au mixer, préalablement refroidi à la glace pilée, on commence par mixer le poisson, le coquillage, les crustacés ou la viande, avec le sel, le poivre, les épices, on ajoute ensuite par petite quantité le beurre en pommade, quand le tout forme une pâte bien homogène on incorpore un à un les oeufs entiers et les jaunes. Cette préparation doit reposer 5 heures, on y ajoute alors la crème fraîche fouettée, la mise en boîte a lieu immédiatement et les boîtes passées à la salamandre pour colorer le dessus, les boîtes sont serties et stérilisées, refroidies ensuite rapidement dans de l'eau glacée.

Pour la surgélation, après avoir ajouté la crème fraîche fouettée, faire cuire la préparation dans des moules, au four, la laisser refroidir, la démolir, la conditionner en emballage plastique alimentaire, et la surgeler à moins 50 degrés.

A l'utilisation ce procédé permet d'obtenir un soufflé très léger car il ne contient aucun féculent (alors que le procédé actuel contient de la farine), il a doublé de volume, et garde cet aspect durant une dizaine de minutes après sa sortie du four.

Le résultat final obtenu par cette fabrication, et son procédé de conservation, objet de l'invention, peut être utilisé par tous les consommateurs, dans toutes les circonstances, car il leur permet d'avoir d'avance une entrée gastronomique pour leurs réceptions ou repas imprévus, il permet également aux restaurants à service rapide d'en proposer à leur clientèle.

REVENDICATIONS

1 / Procédé pour la fabrication et la conservation en boîte ou la surgélation d'un soufflé de poisson, de coquillage, de crustacés ou de viande.

5 / Caractérisé par le fait que la préparation doit comporter un poids égal de l'ingrédient de base, de beurre, d'oeufs entiers plus les jaunes du même nombre d'oeufs entiers, la moitié du poids de l'ingrédient de base de crème fraîche, du sel, du poivre et des épices.

10 / On mélange à l'aide d'un mixeur les uns après les autres les composants de la préparation, sauf la crème fraîche qui sera incorporée après que la préparation ait reposé 5 h. Pour la stérilisation on effectue la mise en boîtes de 125gr, on passe celles-ci à la salamandre, on les laisse refroidir, et les 15 boîtes sont ensuite serties, stérilisées et refroidies. Pour la surgélation, on doit mettre la préparation dans des moules, la faire cuire au four, laisser refroidir, la démonter, la conditionner, la surgeler.

2 / Procédé selon la revendication 1

20 / Caractérisé par le fait que l'on incorpore à l'ingrédient de base, très rapidement au mixer préalablement refroidi, le beurre en pommade, les oeufs, le sel, le poivre, les épices.

3 / Procédé selon la revendication 1

25 / Caractérisé par le fait qu'un repos de 5 heures de cette préparation est nécessaire.

4 / Procédé selon la revendication 1

30 / Caractérisé par le fait que l'on incorpore à cette préparation, la moitié du poids de l'ingrédient de base, de crème fraîche fouettée.

5 / Procédé selon la revendication 1

35 / Caractérisé par le fait que pour la conservation en boîtes, la mise en boîtes doit être faite aussitôt.

6 / Procédé selon la revendication 5

40 / Caractérisé par le fait que les boîtes sont ensuite passées à la salamandre pour coloration.

7 / Procédé selon la revendication 5

45 / Caractérisé par le fait qu'on laisse refroidir les boîtes.

8 / Procédé selon la revendication 5

50 / Caractérisé par le fait que les boîtes sont ensuite serties.

9 / Procédé selon la revendication 5

BAD ORIGINAL

2263706

Caractérisé par le fait que les boîtes doivent être stérilisées 30 mn.

10/ Procédé selon la revendication 5  
Caractérisé par le fait que les boîtes seront refroidies très rapidement dans de l'eau froide.

11 / Procédé selon la revendication 1  
Caractérisé par le fait que pour la surgélation la préparation doit être mise dans des moules de 125 gr.

12 / Procédé selon la revendication 11

10 Caractérisé par le fait que les moules seront posés sur une plaque remplie d'eau chaude et passés dans un four à 180 degrés durant 30 mn.

13 / Procédé selon la revendication 11  
Caractérisé par le fait que la préparation doit refroidir après sa sortie du four.

14 / Procédé selon la revendication 11  
Caractérisé par le fait que la préparation sera ensuite démoulée.

15 / Procédé selon la revendication 11  
Caractérisé par le fait que chaque souffle sera conditionné en emballage plastique alimentaire.

16 / Procédé selon la revendication 11  
Caractérisé par le fait que chaque emballage contenant le souffle sera surgelé à moins 50 degrés.

BAD ORIGINAL